

# Thaï Style Fusion



## Les entrées

Potage poulet lait de coco et citronnelle .....	9€	
Potage de scampis piquant ( <i>coriandre, curry rouge, sauce poissons</i> ) .....	12€	)
Scampis au curry jaune et lait de coco .....	14€	
Tartare de thon rouge, basilic et coriandre .....	18€	
Coquillages aux herbes et à la citronnelle .....	16€	
Rouleaux de printemps végétariens .....	14€	
Salade de vermicelle et scampis au soja et coriandre .....	16€	
Lab Kai ( <i>poulet haché, citron et coriandre</i> ) .....	18€	

## Les plats Thaï

Pêche du jour à la citronnelle .....	26€
Nems de sole à la citronnelle .....	22€
Nems de sole au curry jaune et lait de coco .....	22€
Pêche du jour au curry jaune et lait de coco .....	26€
Volaille basse température, sauce cacahuète .....	19€

## Les incontournables woks

Phad Thaï ( <i>nouilles sautées au poulet ou aux scampis</i> ) .....	15€/17€	
Riz sauté au poulet ou scampis .....	15€/17€	
Poulet Massaman ( <i>curry doux aux cacahuètes</i> ) .....	17€	)
Bœuf au curry rouge .....	19€	)
Scampis au curry vert .....	20€	)
Canard sauté aux légumes et noix de cajou .....	23€	)
Bœuf sauté aux légumes, sauce d'huître .....	20€	
Poulet au tamarin .....	19€	
Scampis au tamarin .....	21€	



## Plateaux de fruits de mer sur commande

*(24h à l'avance !!)*

12 huîtres, 6 gambas, 6 scampis, bulots, bigorneaux, crevettes grises, saumon fumé, 2 sauces maison, vinaigre d'échalotes .....	65€
avec 1 homard .....	100€

Plat du jour ..... 12,5€

Lunch : entrée & plat ..... 18€

*Toute notre équipe est à votre disposition pour tout renseignement allergènes*

# Côté brasserie



## A partager

<b>Antipasti</b> .....	11 €
<i>assortiment de charcuteries, olives, tomates séchées</i>	
<b>Antipasti de la mer</b> .....	24 €
<i>4 huîtres, 4 scampis, 4 gambas, sauce tartare et cocktail, vinaigre d'échalotes</i>	

## Les entrées

<b>Carpaccio de bœuf au basilic</b> .....	14 €
<b>Carpaccio de thon rouge au citron vert</b> .....	16 €
<b>Fondue au parmesan et au Comté</b> .....	13 €
<b>Croquettes de crevettes grises</b> .....	18 €
<b>Scampis crème ail</b> .....	14 €
<b>Scampis catalane</b> .....	14 €
<b>Scampis marseillais</b> .....	16 €
<b>Foie de canard poêlé aux fruits de la passion</b> .....	18 €
<b>Foie gras / pain brioché / confit de mangue gingembre</b> .....	17 €
<b>Huîtres 6 pcs</b> .....	14 €
<b>Antipasti de la mer</b> .....	24 €
<i>4 huîtres, 4 scampis, 4 gambas, sauce tartare et cocktail, vinaigre d'échalotes</i>	

## Les salades

Entrée | Plat

<b>César</b> ( <i>volaille, parmesan, crudités, croûtons et sauce César</i> ).....	10 €   14 €
<b>Végétarienne</b> ( <i>assortiment de légumes marinés et crudités</i> ).....	10 €   13 €
<b>Italienne</b> .....	11 €   15 €
<i>(parme, tomates séchées, mozzarella, olives et vieux balsamique)</i>	
<b>Nordique</b> ( <i>saumon, scampis, croûtons et crudités</i> ).....	12 €   16 €

## Les pâtes (pennes ou linguines)

Bolognaise.....	14€
Jambon fromage.....	14€
Tartufata.....	16€
Ravioles de cèpes aux champignons des bois et truffe.....	18€
Du Chef ( <i>crème, tomate, jambon et basilic</i> ).....	16€

## Les classiques

Filet américain, crudités et frites à préparer par vos soins.....	18€
Boulettes liégeoises revisitées à la Rochefort 10°.....	15€
Boulettes sauce tomate.....	15€

## Pour nos petits amis

Fondue parmesan 1pc.....	9€
Pennes bolognaise.....	9€
Pennes jambon fromage.....	9€
Boulette liégeoise.....	9€
Poulet estragon.....	11€

## Les burgers (100% boeuf maison)

Hamburger.....	14€
Cheeseburger.....	15€
Du chef.....	17€
<i>(tapenade de truffe, burger, roquette, tomates séchées et parmesan)</i>	
Le fish burger ( <i>filet de sole pané, sauce tartare et oignons rouges</i> ).....	18€
Le KFC.....	17€
<i>(poulet croquant épicé, sauce andalouse, oignons frits et crudités)</i>	

*Tous les burgers sont servis avec salade, crudités et frites*

## Les escalopes

Champignons.....	16€
Poivre vert.....	16€
Roquefort.....	16€
Tomate basilic, parmesan et tomates séchées.....	16€
Du chef ( <i>crème, tomate, jambon de Parme et gratinée</i> ).....	18€
Tartufata, sauce truffe et jambon serrano.....	18€
Milanaise ( <i>nature, citron</i> ).....	15€
Estragon.....	17€

*Accompagnement au choix: frites, croquettes, gratin, pâtes et riz.*

## Les moules en saison (de juillet à fin janvier)

Nature.....	19€
Crème vin blanc.....	21€
Crème ail.....	21€
Du chef ( <i>crème, tomate et lardons</i> ).....	22€
Thaï ( <i>curry, lait de coco</i> ).....	22€
Estragon.....	22€

*Accompagnement au choix: frites, croquettes, gratin, pâtes et riz.*

## Les poissons

Pêche du jour à l'estragon.....	26€
Pêche du jour tout simplement meunière.....	24€
Nem de filets de sole à l'estragon.....	22€
Nems de filet de sole meunière.....	20€

*Accompagnement au choix: frites, croquettes, gratin, pâtes et riz.*



## Les viandes côté grill

Pavé BBB.....	24€
Poularde label rouge.....	19€
Pluma ibérique.....	28€
Jambonneau.....	24€
Carré d'agneau.....	28€
Entrecôte australienne black angus.....	39€

*Sauces au choix : béarnaise, champignons, poivre vert, roquefort, échalote, estragon ou romarin.*

*Accompagnement au choix: frites, croquettes, gratin, pâtes et riz.*

## Les suggestions du moment

Souris d'agneau au romarin.....	26€
Filet de biche sauce poivrade.....	34€
Tête de veau à l'ancienne.....	22€
Faisan la brabançonne.....	26€

*Accompagnement au choix: frites, croquettes, gratin, pâtes et riz.*

*Toute notre équipe est à votre disposition pour tout renseignement allergènes*



## Menu "Découverte du monde"

39€

3 services

Foie gras / pain brioché / confit de mangue

*ou*

Ravioles de cèpes aux champignons des bois / parfum de truffes

*ou*

Scampis à la citronnelle

\*\*\*

Pêche du jour à l'estragon

*ou*

Pluma Ibérique au ramarin

*ou*

Filet de biche sauce poivrade (+5€)

\*\*\*

Fromages

*ou*

Moelleux chocolat au cuberdon / sorbet framboise

*ou*

Poire Belle Hélène revisitée

*Toute notre équipe est à votre disposition pour tout renseignement allergènes*



## Le Homard en 3 préparations

59€

Tartare de Homard Basilic coriandre

\*\*\*

La pince au beurre de vanille

\*\*\*

Homard à la citronnelle

*Toute notre équipe est à votre disposition pour tout renseignement allergènes*



# Les desserts



## Les glaces

Vanille / chocolat / moka / fraise / citron / melon / mojito .....	2,5€ / boule
Supplément crème fraîche .....	0,5€
Dame blanche .....	7,5€
Brésilienne .....	7,5€
Colonel citron vodka .....	8,5€
Maronita ( <i>glace vanille, marrons glacés, chocolat chaud</i> ) .....	9€
Amarena ( <i>glace vanille, coulis, griottes</i> ) .....	9€
Café glacé .....	7,5€

## Les crêpes

Au sucre .....	6€
Cassonade .....	6€
Nutella .....	8€
Mikado .....	10€
Norvégienne ( <i>glace vanille et crème fraîche</i> ) .....	10€
Norvégienne flambée .....	12€
JB ( <i>glace vanille, griottes, coulis et crème fraîche</i> ) .....	12€

## Les douceurs sucrées

Mousse au chocolat .....	8€
Crème brûlée .....	8€
Fondant chocolat cuberdon .....	10€
Tiramisu du moment ou aux fruits de saison .....	10€
Carpaccio d'ananas, sorbet mojito .....	11€
Beignet de banane flambée, glace vanille .....	11€
Irish coffee / déca / italien .....	10€
Assiette de 3 fromages .....	10€
Tarte Tatin, glace vanille .....	11€
Coco Bango (nem de Bounty), sorbet passion .....	11€